

Menüplan vom 31.08.2026 - 06.09.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 31.08.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Nudeln mit ^{51,511} Schinken-Sahnesoße und ^{1,2,16,51,511,52,58} Gurkensalat ²	Bauernfrühstück dazu ^{1,2,4,54} Gurkensalat ²	Kompott ¹²
Dienstag, 01.09.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Tomaten- Hackfleisch Eintopf ^{2,3,12,51,511,515,52,58,60}	Blaubeerpfannekuchen mit Vanille- soße ^{51,511,52,54,58}	Himbeerpudding ^{12,52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Mittwoch, 02.09.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Frikadelle mit ^{51,511,54,61} Nudelsalat ^{1,2,12,16,51,511,52,54,57,58,59,597}	Vegetarische Frikadelle ^{2,51,511,52,54,58} Salzkartoffeln helle Soße ^{2,51,511,52,58}	Götterspeise ¹² Sahnehaube ^{52,58}
Donnerstag, 03.09.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Kartoffelpuffer mit ^{2,51,511} Apfelmus ²	Nudeln mit ^{51,511} Tomatensauce ^{52,58}	Schokopudding ^{52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Freitag, 04.09.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Gabelrollmops mit ^{8,55,61} Bohnensalat und ² Drillinge Remouladensoße ^{1,2,4,12,52,54,57,58}	Eierfrikassee mit ^{2,51,511,52,54,58} Bohnensalat und ² Drillinge	Nusspudding ^{12,52,58} Schokosoße ^{52,58}
Samstag, 05.09.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Graupeneintopf mit ^{3,51,511,515,52,58,60} Fleischeinlage	Pizza Margherita ^{1,2,51,511,52,58}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 06.09.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Schweinebraten mit ⁶¹ Sommergemüse Ofenkartoffeln Bratensoße ^{51,511,52,58,61}	Chinesische Gemüsepfanne Reis und Salatbeilage ^{51,511,52,54,57,58,61}	Pistazienpudding ^{12,52,58,59,593} Kirschsoße

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnuserzeugnisse; (597) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Menüplan vom 07.09.2026 - 13.09.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 07.09.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Paprikaragout mit ^{2,51,511,60} Hackfleisch Reis und Eisbergsalat	vegetarische Bratwurst mit ^{51,511,54} Salzkartoffeln Eisbergsalat	Kompott ¹²
Dienstag, 08.09.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Steckrübeneintopf mit ^{2,60} Fleischeinlage	Arme-Ritter-Auflauf mit ^{93,12,51,511,52,54,58,59,591} Vanillesoße ^{12,52,58}	Erdbeerpudding ^{12,52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Mittwoch, 09.09.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Kohlroulade mit ^{51,511,61} Schmorkohl und ^{2,51,511} Salzkartoffeln	vegetarische Kohlroulade ^{51,511,512,54,57} Schmorkohl und ^{2,51,511} Salzkartoffeln	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Donnerstag, 10.09.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Sahnegyros mit ^{2,52,58} Salzkartoffeln Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Nudeln Bärlauch-Rahmsauce ^{12,52,58} Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Zitronenpudding ^{12,52,58} Sahnehaube ^{52,58}
Freitag, 11.09.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Backfisch mit ^{51,511,54,55,61} warmer Kartoffelsalat ^{1,2,4} Remouladensoße ^{1,2,4,12,52,54,57,58}	vegetarischer Nudelauflauf ^{1,51,511,52,58,60} helle Soße ^{2,51,511,52,58}	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{12,52,58}
Samstag, 12.09.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Lauch-Hackfleischeintopf ^{2,3,12,51,511,515,52,58,60}	Germknödel mit ^{1,51,511} Vanillesoße ^{12,52,58}	rote Grütze ¹² Sahnehaube ^{52,58}
Sonntag, 13.09.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Rheinischer Sauerbraten mit ^{60,61} Bratensoße ^{51,511,52,58,61} Rotkohl und ^{2,52,58} Kartoffelklöße ^{52,58}	Nudel-Broccolipfanne ^{2,51,511,52,54,58,60} Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Kokospudding ^{52,58} Pfirsichsoße ²

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (597) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Menüplan vom 14.09.2026 - 20.09.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 14.09.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Jägerbällchen mit Salzkartoffeln Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Chili sin Carne (vegetarisch) ² Reis	Kompott ¹²
Dienstag, 15.09.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Blumenkohl-Petersilieneintopf mit Hackfleisch ^{12,52,58,60}	Kaiserschmarrn mit ^{51,511,52,54,58} Vanillesoße ^{12,52,58}	Grießpudding ^{12,51,511,52,58} Fruchtsoße ²
Mittwoch, 16.09.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Leberkäse mit ^{1,2,3,16,51,511,52,57,58,61} Schmorzwiebeln und ² braune Soße ⁶¹ Kartoffelstampf ^{52,58}	Nudeln mit ^{51,511} Tomatensauce ^{52,58}	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{12,52,58}
Donnerstag, 17.09.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Berliner Currywurst mit ^{1,2,16,61} Krautsalat und Kartoffelspalten ²	Mediterranes Rahmgemüse mit ^{2,52,58} Salzkartoffeln	Karamelpudding ^{52,58} Schokosoße ^{52,58}
Freitag, 18.09.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Rotbarschfilet ⁵⁵ Salzkartoffeln mit Rahmgemüse ^{2,51,511,52,58,60}	Salatteller mit Käse und Ei ^{12,51,511,52,54,58,61}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Samstag, 19.09.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Champignon Bärlaucheintopf ⁶⁰	süße Schupfnudeln mit Apfelmus ^{2,51,511,54}	Stück Obst ¹⁴
Sonntag, 20.09.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Würstchengulasch mit ^{16,52,58,60,61} Spätzle ^{51,52,54,58} Selleriesalat ^{2,13,60,63}	Waldpilzpfanne mit ^{1,2,52,58,60} Petersilienkartoffeln Selleriesalat ^{2,13,60,63}	Vanillepudding ^{12,52,58} Schokosoße ^{52,58}

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (597) Pistazien und Pistazienherzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Menüplan vom 21.09.2026 - 27.09.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 21.09.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Nudelauf­lauf mit Kochschinken ^{1,2,51,52,58} helle Soße ^{2,51,511,52,58} Möhrensalat ⁴	Gemüsefrikadelle ^{2,51,511,52,54,58} Salzkartoffeln mit helle Soße ^{2,51,511,52,58} Möhrensalat ⁴	Kompott ¹²
Dienstag, 22.09.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Gemüse­eintopf ^{2,13,60,63}	Grießbrei ^{51,511,52,58} Rhabarberkompott	Moccapudding ^{52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Mittwoch, 23.09.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Salatteller mit Ei ^{12,51,511,52,54,58,61} Kräuter­dressing ^{2,52,58,61}	Röstinchen Rahmgemüse ^{2,51,511,52,58,60}	rote Grütze ¹² Sahnehaube ^{52,58}
Donnerstag, 24.09.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Chili con Carne mit ^{2,60} Weißbrot ^{51,511}	Tortelliniauf­lauf mit ^{1,51,511,52,54,58,60} Petersiliensauce ^{2,51,511,52,58}	Stück Obst ¹⁴
Freitag, 25.09.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Lasagne mit Lachs und Spinat dazu ^{1,12,51,511,52,58} Schnittlauch­sauc­e ^{2,51,511,52,58}	Vegetarische Lasagne mit ^{2,12,58,60} Schnittlauch­sauc­e ^{2,51,511,52,58}	Sahnepudding ^{12,52,58} Schokosoße ^{52,58}
Samstag, 26.09.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Tomaten- Hack­fleisch­eintopf ^{2,3,12,51,511,515,52,58,60}	Blumenkohl- Kartoffel­auf­lauf ^{1,2,51,511,52,58,60}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 27.09.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Putenbraten mit ^{1,16,51,511,52,54,58,61} Broccoligemüse und Salzkartoffeln Bratensoße ^{51,511,52,58,61}	herzhafte Pfannkuchen mit Rahm- champignons ^{51,511,52,54,58}	Bananenpudding mit ^{52,58} Schokosoße ^{52,58}
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (597) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben				



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Menüplan vom 28.09.2026 - 04.10.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 28.09.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Spaghetti mit ^{51,511} Hackfleischsoße ^{2,13,51,511,52,58,60} Bohnensalat ²	Spaghetti mit ^{51,511} Tomatensoße und ^{2,51,511,52,58} Bohnensalat ²	Kompott ¹²
Dienstag, 29.09.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Linseneintopf mit ^{2,3,51,511,515,52,58,60,61,63} Wursteinlage ^{1,2,19,52,58,61}	Milchreis mit Zimt und Zucker ^{52,58} Kompott ¹²	Götterspeise ¹² Sahnehaube ^{52,58}
Mittwoch, 30.09.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Jägerschnitzel mit ^{2,51,511} Bohngemüse ^{52,58} Petersilienkartoffeln Jägersoße	Gemüseschnitzel mit ^{2,51,511,512,516,52,58} Bohngemüse ^{52,58} Petersilienkartoffeln Jägersoße	Schokopudding ^{52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Donnerstag, 01.10.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Kartoffelpuffer mit ^{2,51,511} Apfelmus ²	Drillinge aus dem Ofen mit Kräu- terschmand und buntem Salat ^{2,52,58}	Cremspeise ^{12,52,58}
Freitag, 02.10.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Seelachsfilet gebraten ^{2,51,511,55} Blattspinat und ^{12,52,58} Salzkartoffeln	Rührei mit ^{2,52,54,58} Blattspinat und ^{12,52,58} Salzkartoffeln	Himbeerpudding ^{12,52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Samstag, 03.10.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	deftiger Sauerkrauteintopf mit Kas- seler ^{3,51,511,515,52,58,60}	herzhafte Blätterteigschnecke mit ^{1,12,51,511,52,58} Schnittlauchsauc ^{2,51,511,52,58}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 04.10.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Geflügel Cordon Bleu mit ^{1,16,51,511,515,52,58,61} Rosenkohl und ^{52,58} Salzkartoffeln	Ofengemüse mit Salzkartoffeln Kräuterquark ^{2,52,58}	Nusspudding ^{12,52,58} Schokosoße ^{52,58}

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (597) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angege-
ben



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

